



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gse.ru <http://www.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

Евразийская экономическая
комиссия

119121 г, г. Москва,
Смоленский бульвар, д. 3/5. стр. 1.

06.02.2015 № 01/1154-15-22
На № _____ от _____

О предложениях в проект технического
регламента Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продукции
её переработки»

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», размещенного 08.12.2014 на официальном сайте Евразийской экономической комиссии в рамках проведения процедуры публичного обсуждения.

По результатам рассмотрения проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки» Роспотребнадзор направляет замечания и предложения и просит рассмотреть их в установленном порядке.

Приложение: на 3 л в 1 экз.

Руководитель

А.Ю. Попова

Брагина
(8 499) 978 84 16



105939 088102

Евразийская экономическая
комиссия
№ 1259 от 09.02.2015
1+3

**Замечания и предложения Роспотребнадзора к проекту
технического регламента Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продукции её переработки»**

1. В пункте 4 предлагается исключить понятия: «слабый молодняк зоотехнической выбраковки», «молодняк птицы (бройлер)», «взрослая птица», «сельскохозяйственная птица» - не являются объектами данного Технического регламента (пункт 2 проекта).

2. В пункте 4 предлагается внести уточняющие поправки в некоторые понятия:

а) из понятия «термическая обработка консервов (пресервов) из мяса птицы» исключить слово «пресервы». Пресервы не является объектом данного технического регламента. Понятие «пресервы» закреплено за рыбной продукцией.

б) из определения «колбасное изделие сырокопченое из мяса (субпродуктов) птицы» исключить слова «субпродуктов». Колбасное изделие сырокопченое не может включать субпродукты птицы, т.к. их использование, без предварительной тепловой обработки, связано с повышенным риском микробного обсеменения продукции, и, как следствие – риском пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

в) из понятия «белок птичий пищевой» исключить слово «биотехнологических», т.к. словосочетание «биотехнологические процессы» определяет процессы с участием (применением) микроорганизмов, в том числе получение продуктов питания искусственным путем;

г) в понятие «студень» включить слова «мясных ингредиентов» и изложить в редакции: *«студень – кулинарное изделие из термически обработанных мясных ингредиентов и изготовленное с добавлением бульона и включением немясных ингредиентов»*. В противном случае непонятно, из каких основных ингредиентов изготавливается студень;

д) в целях идентификации и оценки соответствия привести к единообразию понятие «кость птицы» и «кость пищевая», которые используются в тексте и в приложениях, и которые позиционируются как разные пищевые продукты;

е) уточнить понятие «костный остаток» в части его дальнейшей переработки: для пищевых целей или на корм животных;

ж) в понятии «пастеризованные консервы из мяса птицы» слова «менее 100⁰ С» заменить конкретной цифрой («не ниже ...»), в противном случае можно допустить пастеризацию при температуре 40-50 гр⁰С;

3. По всему тексту слова «потроха птицы» предлагается заменить на «субпродукты птицы» (Основание - Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе", в котором используется понятие «субпродукты птицы»).

4. Из абзаца 3 пункта 9 исключить требование к сопровождению ветеринарным сертификатом продукции переработки продуктов убоя птицы, т.к. пунктом 123 проекта установлено, что «продукция переработки продуктов убоя птицы перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию в установленном порядке». Слово «компетентный» орган заменить на «уполномоченный».

5. Абзац второй пункта 9. после слов «подтверждает эпизоотическое благополучие» предлагается дополнить словами «территорий официально свободных от заразных болезней».

6. Раздел VIII «Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам ее производства» предлагается дополнить пунктом следующего содержания:

«Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин, деликатесной продукции из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия). Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку» (Основание - Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе").

7. Абзац второй пункта 63 предлагается изложить в редакции: «Допускается производство продукции из субпродуктов птицы в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии: окончания технологического процесса производства колбасных изделий, соблюдения последовательности производства продукции из субпродуктов птицы, проведением мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря».

8. Пункт 106 после слов «использовались стартовые культуры микроорганизмов» предлагается дополнить словами «, в том числе генно-модифицированных микроорганизмов».

9. Предлагается исключить пункт 107, в котором предъявляются требования к нанесению маркировки в отношении применяемых ферментных препаратов, в том числе к их остаточной активности, использованных при производстве продукции. Ферментные препараты относятся к технологическим вспомогательным средствам. Согласно пункта 12 статьи 7 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» в готовой пищевой продукции **активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться**. Таким образом, маркировка о применении ферментных препаратов и их остаточной активности в готовой пищевой продукции на упаковке для потребителей не указывается.

10. В Приложение № 1 предлагается внести нормирование показателя безопасности *L. monocytogenes* в сырой и готовой продукции из мяса птицы, в соответствии с требованиями раздела 1, Главы II Единых санитарных требований, утвержденных Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299.

11. В Приложении № 1 считаем целесообразным вынести в отдельную таблицу микробиологические нормативы показателей безопасности мяса птицы и продуктов его переработку для детского питания.

12. В Приложение № 4 «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных для детского питания» установлены отдельные требования для потрохов птицы (субпродуктов птицы), в которых нормируются токсичные элементы: свинец – не более 0,5 мг/кг; мышьяк – не более 1,0 мг/кг; кадмий - не более 0,3 мг/кг; ртуть - не более 0,1 мг/кг; гексахлорциклогексан - не более 0,015 мг/кг; ДДТ и его метаболиты - не более 0,015 мг/кг, и которые не соответствуют нормируемым числовым значениям показателей безопасности для мяса птицы. Дополнительно введенные требования для субпродуктов птицы необходимо пояснить и обосновать.

13. В Приложении 5 для мяса птицы механической обвалки нормируется перекисное число, моль активного кислорода/кг жира – 19,7, что значительно превышает допускаемый уровень для жиров не более 10 моль активного кислорода/кг жира. Данный норматив необходимо пояснить и обосновать.